



IDÉAGE FORMATION

## Formation démarche HACCP en EHPAD



### Cette proposition contient:

- La description du module de la formation.
- La présentation des objectifs de la formation.
- Le programme détaillé de la formation.
- Le(s) profil(s) formateur(s) pressenti(s) pour assurer l'action de formation.
- La proposition tarifaire relative à cette action de formation.

## Présentation du module:

La mise en œuvre de la démarche HACCP est un processus complexe. Aux éléments légaux s'ajoutent des documents internes et des procédures que l'ensemble de l'équipe doit être en mesure de comprendre. Cette formation est conçue pour permettre à l'ensemble d'une équipe de cuisine de (re)définir les bases d'un fonctionnement commun dans le but d'optimiser une démarche HACCP existante.

## Objectif du module:

- **Connaitre** le contexte légal de l'hygiène alimentaire en restauration collective.
- **Identifier** les principaux risques de la chaîne alimentaire.
- **Comprendre** la philosophie de la démarche HACCP.
- **Maitriser** les différentes étapes de la démarche HACCP.
- **Etre en mesure** de s'intégrer dans une démarche HACCP existante.

## Public concerné:

Ce module de formation concerne l'ensemble des personnels impliqués dans la mise en œuvre de la démarche HACCP en EHPAD. Il n'y a pas de pré-requis particulier pour cette formation.

## Nos méthodes pédagogique:

Cette formation se donnant pour objectif le développement des savoir-faire des participants, elle alternera la présentation d'un contenu théorique en lien avec les recommandations de la méthode HACCP avec des mises en situation et l'analyse des pratiques professionnelles.

## Durée: 2 jour(s)

## Programme détaillé de la formation:

**Les textes relatifs à l'hygiène en restauration : L'arrêté du 29 septembre 1997 :**

- Les éléments relatifs à l'équipement, l'implantation et l'aménagement des locaux.
- L'utilisation et l'entretien des locaux et du matériel.
- L'hygiène des opérations sur les denrées alimentaires.
- L'hygiène des salles de restaurant.
- Les dispositions relatives au toxico-infections.

**Les risques de la chaîne alimentaire : Les sources de contamination : Le principe des 5 M ou diagramme d'Ishikawa.**

- Matériel.
- Main d'œuvre.
- Matière première.
- Milieu/environnement.
- Méthode.

#### **Les risques microbiologiques :**

- Présentation des risques microbiologiques classiques dans le cadre du principe des 5M

#### **Les risques chimiques :**

- Présentation des risques chimiques classiques dans le cadre du principe des 5M.

#### **Les risques physiques :**

- Présentation des risques physiques dans le cadre du principe des 5M.

#### **L'aménagement et le plan de circulation de la zone de préparation :**

- La zone de transition.
- La zone sale.
- La zone propre.
- Le circuit des denrées.
- La zone de déchet.
- Le circuit du personnel.

#### **[size=130]Présentation de la méthode HACCP :[/size] Définir la démarche HACCP :**

- Hazard Analysis Critical Control Point.
- L'évaluation des dangers.
- La mise à jour des points critiques.
- La maîtrise des risques.
- Illustration de la démarche HACCP par la roue de Deming.

#### **[size=130]Les principes de la démarche HACCP :[/size] Les 7 principes de la démarche HACCP :**

- L'analyse des risques.
- La détermination des points critiques.
- La définition des limites critiques.
- L'établissement d'un système de surveillance des points critiques.
- L'établissement des actions correctives à mettre en œuvre en cas de déviation au plan initialement prévu.
- La vérification du bon fonctionnement du système HACCP.
- La mise en place d'un système documentaire.

#### **[size=130]Les 12 étapes de la démarche HACCP :[/size] La constitution de l'équipe HACCP.**

- Les rôles de membres de l'équipe HACCP.

#### **La description du produit :**

- Les produits concernés.
- Les éléments à intégrer dans la définition du produit (composition, structure chimique, conditionnement, ...).

#### **L'utilisation prévue du produit :**

- Les éléments à faire apparaître à cette étape.

#### **L'élaboration du diagramme de fabrication :**

- La forme d'un diagramme de présentation.
- Les étapes indispensables d'un diagramme de présentation.
- La vérification du diagramme de présentation.

**L'analyse des risques à travers le diagramme de présentation :**

- Les risques bactériologiques.
- Les risques chimiques.
- Les risques biologiques.

**Les points critiques de l'évaluation :**

- L'identification et le classement des points critiques.
- La définition des seuils d'atteintes des points critiques.

**La mise en œuvre d'un plan de surveillance et de contrôle :**

- La définition des rôles.
- Les outils de contrôles.
- Le suivi des contrôles.

**Le plan d'action vis-à-vis des risques encourus :**

- L'identification d'un plan d'action corrective.
- La validation du plan.
- La mise à jour du plan HACCP.

**[size=130]Exemple d'analyse des dangers :[/size] Exemple d'analyse des points critiques à prendre en compte en cuisine centrale :**

- La réception des marchandises.
- Les différents stockages des marchandises.

**Le déconditionnement :**

- La décongélation.
- Le déconditionnement classique.

**Le traitement des produits crus :**

- Les risques liés au personnel durant l'étape de préparation.
- Les risques liés au matériel durant l'étape de préparation.

**La cuisson.**

- Les risques liés au personnel durant la cuisson.
- Les risques liés au matériel durant la cuisson.

**Liaisons chaudes, froides et remise en température :**

- Les risques liés au personnel.
- Les risques liés au matériel.

**Le conditionnement :**

- Les risques liés au personnel.
- Les risques liés au matériel.

**Les autres risques encourus :**

- Au niveau du dressage.
- Au niveau du service.

- Au niveau du nettoyage/désinfection.